

Naleśniki dla Tomka



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	10 sztuk
pierś z kurczaka	1 duża
kukurydza w puszcze	1 sztuka
mąka	2-3 łyżki
śmietana 12-procentowa	pół szklanki
czosnek	3 ząbki
koncentrat pomidorowy	1-2 łyżki
olej	2 łyżki
oregano	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę (1x1 cm), obsypujemy przyprawą do kurczaka i czosnkiem przeciśniętym przez praskę, smażymy w garnku. Następnie dodajemy ok 2 szklanek wody, zagotowujemy, dodajemy kukurydzę i koncentrat, dusimy 10 minut. Mąkę rozprowadzamy ze śmietaną i niewielką ilością wody, dodajemy do garnka, zagotowujemy. Doprawiamy solą, pieprzem i papryką.

Wedle uznania można dodać cebulę, kukurydzę, czerwoną fasolę z puszki.

Na naleśniki układamy sos, zawijamy jak kto lubi.

Smacznego :)